

LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

Lunchkaart: 11:30 t/m 17:00 uur

12 uurtje vis Bisque kroket van Noordzeegarnalen omelet zalm en bieslook	18.50	Ambachtelijke tosti Brood naar keuze slagersachterham kaas tostisaus gemengde sla	8.50
12 uurtje vlees Seizoenssoep rundvleeskroket van de Bourgondiër omelet ham en kaas	16.50	Uitsmijter Brood naar keuze drie spiegeleieren slagersachterham kaas <i>Met spek € 1.00</i>	13.50
12 uurtje vegetarisch Seizoenssoep kaaskroket paddenstoelen omelet	15.50	Carpaccio van rund Brood naar keuze Grana Padano pittenmix Sud 'n Sol tomaten rucola truffelmayonaise	14.50
Sandwich avocado Brioche avocadocrème gepocheerd ei cherrytomaat <i>Met gerookte geplukte zalm € 4.50</i>	12.50	Twee Bourgondische vleeskroketten Brood naar keuze mosterd gemengde sla	14.50
Huisgerookte geplukte zalm Lepinja brood zoetzure komkommer kruidensla bosui kimchi mayonaise hoisinsaus	14.50	Beef tataki Lepinja brood gebakken oesterzwam Oosterse groenten cashewnoten	16.50
Matelot van vis Groene groenten rucola puree beurre blanc saus dille olie	19.50	Saté van kippendijen Ketjap-pindasaus atjar gebakken uitjes cassave kroepoek brood of frietjes	21.50
Geitenkaas tosti Brioche geitenkaascrème tomaat pesto pijnboompitten kruidensla	11.00	Medaglioni van witlof Beukenzwam asperge green meat appel-dille dressing	15.50



DE HAENEN

LUNCHEN

BIJ DE HAENEN

Salades

Gegrilde kip

16.50

Spekjes | gekook ei | croutons
Parmezaanse kaas | Ceasardressing

Vissalade

19.50

Huisgerookte geplukte zalm | makreel | forel
scampi | cherrytomaat | komkommer
kappertjes | kerrie mayonaise

Geitenkaas uit de oven

16.50

Gemengde sla | spekjes | groene appel
walnoot | port rozijnen | krentenbrood
geheime dressing van de chef

Soepen

Noordzee bisque

12.50

Witvis | schaaldier | dille room

Aspergesoep

8.50

Slagersachterham | ei | kervelolie

Tom kha kai

8.50

Shiitake | geplukte kip | kokos
lente ui | korianderolie

Friet i.p.v. brood is een meerprijs van € 2.50



DE HAENEN



DINEREN

BIJ DE HAENEN

Dinerkaart: vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Tartaar van tonijn Yuzu parels wasabi mayonaise sesamkletskep kumquat	14.50	Gebraden kalf Mosterd cremeux chorizo crumble passievrucht mayonaise beukenzwammetjes	14.50
Scampi Venkel bleekselderij schaaldierenjus saffraan olie tuinkruiden crème inktvis kroepoek	14.50	Carpaccio van rode biet Geitenkaas crème Grietje uit Ouddorp gemengde noten balsamico	12.50
Steak tartaar Kwartelei Amsterdamse ui piccalilly crème radijs	14.50		

DINEREN

BIJ DE HAENEN

Hoofdgerechten

Dorade Witte wijnsaus spinazie oesterzwam wortel crème	24.50	Steak De Haenen Peperroomsaus of rode wijnsaus seizoensgroenten zoete aardappel crème	26.50
Roodbaars Goed gevulde olijfolie saffraan risotto met venkel groene groentes	22.50	Tortellone Parmesan Gegrilde groenten kruidige tomatensaus rucola pittenmix	19.50
Lamsfilet Groene groentes bloedsinaasappelsaus geroosterde amandelen basilicumolie	26.50	Saté van kippendijen Ketjap-pindasaus atjar gebakken uitjes cassave kroepoek brood of frietjes	21.50
		Weekspecial Vraag naar onze wekelijks wisselende special	19.50

De gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten & aardappelgarnituur



DINEREN

BIJ DE HAENEN

Nagerechten

Mango cheesecake	10.00	Dame blanche	10.00
Cremeux van tropisch fruit vanille panna cotta limoen ijs		Vanille ijs warme chocoladesaus geslagenroom	
Huisgemaakte tiramisu	10.00	Kaasplankje	14.50
Mascarpone lange vingers Amaretto gezout karamel ijs		5 soorten kaas sinaasappelmarmelade gemengde noten	



BORRELEN

BIJ DE HAENEN

Voor bij de borrel

Bourgondische bitterballen (6 stuks)	8.50	Kipnuggets	6.50
Gemengd bittergarnituur (10 stuks)	10.50	Mini frikandellen	6.50
Vegetarische bitterballen	9.50	Overjarige kaas	7.50
Mini Mexicano's met satésaus (6 stuks)	8.50	Brood met smeersels	6.50
Mix van jonge en oude kaastengels (6 stuks)	8.50		

Plateau de Haenen 25.00

Rijkelijk gevuld plateau met een selectie van zowel vlees, vis en kaas